

No: 1579 – Mahreç İşareti

KIRKAĞAÇ ÇAKAL PİDELİ PAÇA

Tescil Ettiren

KIRKAĞAÇ KAYMAKAMLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 26.05.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.04.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1579
Tescil Tarihi	: 20.04.2024
Başvuru No	: C2021/000219
Başvuru Tarihi	: 26.05.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kırkağaç Çakal Pideli Paça
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kırkağaç Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Mahalle 55. Sok. No: 13 Kırkağaç MANİSA
Coğrafi Sınır	: Manisa ili Kırkağaç ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kırkağaç Çakal Pideli Paça ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kırkağaç Çakal Pideli Paça ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kırkağaç Çakal Pideli Paça; büyükbaş hayvanın baş eti ile birlikte kaval kemikleri kullanılarak yapılan, genellikle sabahları tüketilen bir çorbadır. Etlerin pişirilmesi 8-10 saat arası sürer ve etlerin altına pide döşenerek sarımsaklı sirke sosu ve isteğe bağlı olarak çeşitli baharatlar ile birlikte servis edilir.

Kırkağaç Çakal Pideli Paça Osmanlı Dönemine dayanan yaklaşık 3 asırlık geçmişe sahip bir yemek olup Manisa ili Kırkağaç ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

1 porsiyon Kırkağaç Çakal Pideli Paçanın iç harcı için gerekli bileşenler:

- 150-165 gram baş eti
- 110-125 gram dilimlenmiş pide
- 50-60 gram kemik suyu
- 25-30 gram tereyağı
- 5 gram üzüm sirkesi
- 1 diş sarımsak
- 2-3 gram tatlı veya acı toz/pul biber (isteğe bağlı)

Kelle etinin ve kemik suyunun hazırlanması: Kaynatma yapılacak kabın içerisine önce temizlenmiş, büyükbaş hayvanın baş kısmı bütün olarak konur. Sonrasında yine büyükbaş hayvanın kaval kemikleri büyük parçalar halinde konur ve üzerlerini kapatacak kadar su ilave edilir. Toplam hacmin %1-1,5 oranında olacak şekilde kaya tuzu ilave edilerek, tercihen odun ateşinde 8-10 saat haşlanır. Bu süre içerisinde pişirme kabında oluşan köpükler kevgir ile alınır.

Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra elde edilen kemik suyu süzülerek başka bir kaba aktarılır. 80-90 °C’de, hafif ateş üzerinde sıcak olarak kullanılmak üzere muhafaza edilir.

Büyükbaş hayvanın baş eti pişirme işlemi sonunda et ve kemik kolayca ayrılabilir hale gelir. Pişen et tiftikleme yöntemiyle ayrılarak et miktarının yarısı kadar kemik suyuyla kısık ateşte sıcak olarak (80-90 °C’de) muhafaza edilerek kullanıma hazır hale getirilir.

Pidenin hazırlanması: Pidenin hamuru için 10 kg ekmeklik buğday unu ile 10 litre su karıştırılır. Hamur orta sertlikte bir kıvamına gelecek şekilde yaklaşık 45-60 dakika yoğrulur. Elde edilen hamura 100 gram maya ve 5 gram tuz eklenerek 5-10 dakika daha yoğrulur. Yoğurma işlemi bitince hamur 5-10 dakika bekletilerek mayalanması sağlanır. Mayalanan hamur 225-275 gramlık parçalara bölünür. Bölünen hamurlar tezgâha dökülen kepek ile eni 7-8 cm ve boyu 17-19 cm olana kadar açılır. Odun ateşinin yalazasında yaklaşık 5 dakika pişirilir.

Sirke-sarımsak sos karışımının hazırlanması: 1 porsiyon Kırkağaç Çakal Pideli Paça sosu için 5 gram üzüm sirkesinin içine 1 diş dövülmüş sarımsak eklenerek karıştırılır.

Kırkağaç Çakal Pideli Paçanın servis şekli: Pideler 3-4 cm uzunluğunda kare veya dikdörtgen şekilde kesilip en fazla iki kat olacak şekilde tabağa yerleştirilir. Pide dilimleri sıcak bekletilen kemik suyu ile yumuşayınca kadar ısıtılır. Üzerine daha önceden tiftiklenmiş olan kelle etleri yerleştirilir ve 1-2 kepçe kemik suyu daha ilave edilir. İsteğe bağlı tatlı ya da acı kırmızı toz/pul biber eklenir. Daha sonra önceden hazırlanmış sirke-sarımsak sos karışımı eklenerek ateşte kızdırılmış tereyağı dökülür ve sıcak olarak servis edilir.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Kırkağaç Çakal Pideli Paçanın coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Manisa ili Kırkağaç ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretimin tüm aşamaları belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kırkağaç Kaymakamlığının koordinatörlüğünde, Kırkağaç Belediye Başkanlığı, Kırkağaç İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Kırkağaç Esnaf ve Sanatkarlar Odasından ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşen ve miktarlarının uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Kırkağaç Çakal Pideli Paça ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.